Zalm tandorisalade met yoghurtdip



Ingrediënten

4

- 300 g zalmfilet
- 200 g Griekse yoghurt
- 150 g babyspinazie
- 100 g Bresc Tikka masala
- 100 g Bresc Peperoni marinati
- 20 g munt, gehakt
- 20 g koriander, gehakt
- 20 g amandelschaafsel
- 10 g Bresc Madras
- 2 st naanbroden
- 1 st citroen
- 0.5 st butternut pompoen
- 0.5 st mango
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Bresc Madras 450g



Bresc Tikka masala 450g

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180. Snijd de butternut pompoen in stukken en marineer het met de olie, peper, zout en de helft van de madras. Rooster het in de oven goudbruin in ongeveer 15 minuten. Bruneer ook de amandelschaafsel even mee.

Bak de naanbroden even af. Steek de barbecue of grill aan. Meng de rasp van de citroen met de rest van de madras, yoghurt en de helft van de munt en koriander. Marineer de zalm met de Tikka masala.

Grilleer de zalm aan alle zijdes goed en maak de salade op met de spinazie, mango en butternut pompoen. Serveer de zalm erop. Dresseer de dressing erover en garneer met de rest van de kruiden en peperoni. Serveer het naanbrood apart.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000